


УТВЕРЖДЕНО:

Приказом директора

МБДОУ ГО Заречный «Детство»

 Т.Ю.Шибеева

№ 149-09 от «25» 04 2024г

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ И РАБОТНИКОВ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения городского округа Заречный
«Детский сад комбинированного вида «Детство»

2024 год

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее — Положение) разработано в соответствии со статьями 37,41, пунктом 7 статьи 79 Законом Российской Федерации № 273-ФЗ "Об образовании в РФ», Федеральным законом № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с датой актуализации 01.01.2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28). Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений». Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания». При разработке примерного двадцатидневного меню, были использованы следующие источники технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий:

	Название источника
1	Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений - Уральский региональный центр питания, 2013 год. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В.
2	Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. Москва. ДеЛи плюс 2016г.
3	Организация питания в ДОУ, Г.Н Панкратова. Челябинск 2005г

4	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях Санкт-Петербурга.-Спб.: Речь,2008.-800с
5	Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы Д.В.Гращенко, Л.И. Николаева – Екатеринбург, 2011 год
6	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2010 г.
7	Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах (К ГОСТ 30390-95/ГОСТ50763-95)
8	Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-Спб.: Речь,2008.-800с
9	Сборник рецептов диетических блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов. Одинцов А.И., Старостина Л.А.
10	Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений.2021г ПЕРЕВАЛОВ А.Я., ТАПЕШКИНА Н.В.
11	Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений
12	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Циганенко, М.И.Пересичный.- К.:А.С.К.,2005г
13	Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред.доц Коровка Л.С., доц. Доброседова И.И. и др.,- Уральский региональный центр питания, 2004 год. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В.
14	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.2003г

15	Сборник рецептов блюд для детей раннего и дошкольного возраста (Т.Д. Андрианова, В.А. Демиденко, Р.Р. Косенюк, Г.П. Новосад, Минск: НИО, 2003)
16	Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, профессионального образования, спец.учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в соц.реабилитации. Пермь 2008г
17	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011 г Пермь
18	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2013 г.Пермь
19	Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы/ под редакцией И.Я. Коня 2003г
20	Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений.ООО Фирма «Партнер». Г.Уфа 2021.
21	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания. Для предприятий общественного питания. 2002г
22	Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания - Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2010
23	Питание детей раннего и дошкольного возраста. Кисляковская В.Г. Г.Москва 1993г
24	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных организациях. Онищенко Г.Г, Тутельян В.А. Москва 2022г
25	Сборник рецептов Здобнов, Цыганенко 2009 Москва Киев
26	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для общественного питания при общеобразовательных школах. Издательство "Хлебпродинформ", Москва 2004г
27	Сборник рецептов на продукцию для диетического питаниядля предприятий общественного питания. М.П.Могильный Москва. ДеЛи плюс 2013г.
28	Рекомендации по адаптации действующего меню в организованных детских коллективах для организации питания детей с пищевой аллергией. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Новосибирск 2020г.

1.2. Настоящим Положением регламентируются порядок организации питания воспитанников, в том числе детей – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство» (далее – МБДОУ), сотрудников ДООУ, а так же отношения между МБДОУ и родителями (законными представителями) воспитанников, в том числе детей – инвалидов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) по вопросам организации питания.

1.3. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья воспитанников, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.4. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи организации питания в детском саду, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учета питания, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание в дошкольном образовательном учреждении и документацию.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями на 30 декабря 2020 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе, как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в дошкольном образовательном учреждении.

1.7. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками дошкольного образовательного учреждения.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Основной целью организации питания в ДООУ является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном

образовательном учреждении.

2.2. Основными задачами при организации питания воспитанников ДОО являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании (Приложение №9; Приложение №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- разработка и соблюдение нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Порядок учета питания, поступления и контроля расходования денежных средств на продукты питания.

3.1. К началу учебного года заведующим издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

3.2. Ежедневно шеф-повар/повар составляет меню-требование на следующий день. Меню-требование составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают воспитатели групп делопроизводителям.

3.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления рационов питания произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание детям в виде увеличения выхода блюда. На следующий день не пришедшие дети снимаются с питания автоматически. Если пришло больше детей чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд.

3.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

3.5. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют делопроизводители. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-

требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

3.6. Финансовое обеспечение питания осуществляется за счёт средств, поступающих от родителей за присмотр и уход, размер которой устанавливается Учредителем. Финансовое обеспечение питания льготной категории детей осуществляется за счёт средств местного бюджета.

3.7. Расходы по на приобретение продуктов питания детей включаются в квитанцию на оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации ГО Заречный. Оплата производится в отделении банка по указанным реквизитам.

3.8. О непосещении воспитанником структурных подразделений МБДОУ ГО Заречный «Детство», родители (законные представители) воспитанников обязаны сообщить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия воспитанника.

3.9. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МБДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

3.10. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ ГО Заречный «Детство».

3.11. Об отсутствии ребенка родители (законные представители) должны сообщить воспитателю до 9-00 текущего дня, предшествующего дню отсутствия воспитанника. При условии своевременного предупреждения воспитателя о таком отсутствии ребенок снимается с питания, в противном случае день отсутствия проводится в таблице посещаемости детей.

3.12. Меры социальной поддержки предоставляются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4. Порядок организации и учёта питания сотрудников ДОУ.

На основании письма Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981г. №46-М «О порядке организации питания сотрудников дошкольных учреждений».

4.1. Питание сотрудников в детском саду осуществляется на основании принятых заявлений от сотрудников на начало календарного года.

4.2. Сотрудники дошкольных учреждений имеют право получения только обеда.

- 4.3. Питание сотрудников осуществляется в учреждении (без права выноса). Воспитатели принимают пищу вместе с детьми, остальной персонал обедает в установленный час обеденного перерыва.
- 4.4. Приготовление блюд для питания сотрудников производится в одном котле с детским питанием.
- 4.5. Объем блюд, выдаваемых с пищеблока для сотрудников, должен соответствовать норме для детей старшего дошкольного возраста.
- 4.6. За питание сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по их себестоимости. Расчет за фактическую стоимость питания производится в текущем месяце за предыдущий, путём удержания из заработной платы.
- 4.7. Снятие и постановка на питание сотрудников, осуществляется на основании личного заявления на имя заведующего ДООУ. (Приложение №1).

5. Порядок поставки продуктов.

- 5.1. Порядок поставки продуктов определяется контрактом между поставщиком и дошкольным образовательным учреждением.
- 5.2. Поставщик поставяет товар отдельными партиями по заявкам дошкольного образовательного учреждения, с момента подписания контракта.
- 5.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад дошкольной образовательной организации.
- 5.4. Товар передается в соответствии с заявкой ДООУ, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.
- 5.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.
- 5.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.
- 5.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.
- 5.8. Продукция поставяется в одноразовой упаковке (таре) производителя.
- 5.9. Вместе с товаром поставщик передает документы на него, указанные в спецификации.
- 5.10. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых

продуктов, поступающих на пищеблок ДООУ, который хранится в течение года.

6. Организационные принципы и требования к организации питания.

6.1. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, Сан Пин 2.3/2.4.3590-20, Приказ Здравоохранения РФ от 29.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», Приказ Минздрава России от 06.12.2021 №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок», Приказ Министерства здравоохранения Свердловской области от 03.08.2017г/05.09.2017г №1325-п/292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области», Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и локальными нормативными актами, регламентирующие правила предоставления питания.

6.2. МБДОУ ГО Заречный «Детство» самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблоков структурных подразделений МБДОУ. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками МБДОУ ГО Заречный «Детство», имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

6.3. Питание в МБДОУ ГО Заречный «Детство» осуществляется в соответствии с основным меню, разработанным на двадцать дней для каждой возрастной группы на

основании СанПин 2.3/2.4.3590-20, утвержденным директором и предоставляется в дни работы МБДОУ ГО Заречный «Детство».

6.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов региона в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.5. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим структурного подразделения МКДОУ ГО Заречный «Детство», запрещается.

При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта), составляется распоряжение с указанием причины внесения изменений. В меню – раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего структурным подразделением. Все изменения разрешается производить при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий, в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20.

6.6. На основе примерного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим структурного подразделения МБДОУ ГО Заречный «Детство». Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

6.7. Воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в МБДОУ ГО Заречный «Детство».

6.8. Воспитанникам, нуждающимся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание по письменному заявлению родителей (законных представителей) на основании представленных родителями (законными представителями):

- заключения медицинского учреждения;
- справки лечащего врача с рекомендациями по питанию.

Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, разработано примерное двадцатидневное меню для диетического питания (утверждено Приказом 43-ОД от 06.02.24).

Детям с туберкулёзной интоксикацией диетическое питание организовано на базе

ДОУ «Рябинка» г. Заречный, ул. Бажова 22.

Детям с аллергодерматозом диетическое питание организовано на базе ДОУ «Солнышко» г. Заречный, ул. Победы 19А

6.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

6.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд + 50...+60°.

6.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии. Результат контроля фиксируется в журнале бракеража готовой продукции. (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

6.12. Выдача рационов производится по весу в групповую посуду согласно маркировке по блюдам, в соответствии с поданными заявками на текущий день.

6.13. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.14. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует согласно графику выдачи готовой Продукции.

6.15. Время приема пищи воспитанниками определяется в соответствии с графиком выдачи готовой продукции.

6.16. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, Приказу №1325-п/292-и от 03.08.2017/05.09.2017г и ТР ТС 021/2011.

7. Требования к организации питания воспитанников.

7.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание обучающихся в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

7.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в

ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

7.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

8. Организация питания детей в группах.

8.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

Воспитатели при организации питания в группах контролируют:

- соблюдение норм питания;
- сервировку стола, организацию дежурства;
- соблюдение питьевого режима;
- соблюдение правил личной гигиены, воспитания навыков культуры питания.

8.2. Получение пищи на группы осуществляется помощниками воспитателя строго в соответствии с графиком, утвержденным заведующим ДООУ.

8.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается. К сервировке столов допускаются дети с трёх лет.

8.4. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в структурных подразделениях МБДОУ ГО Заречный «Детство».

8.5. Организация питьевого режима регламентирована «Положением об организации питьевого режима». При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 03.08.2017г/05.09.2017г №1325-п/292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области», ТР ТС 021/2011.

8.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

8.7. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом либо разрешенными к применению в ДОУ моющими средствами;
- организовать сервировку столов в соответствии с приёмом пищи;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- получить пищу с пищеблока, в закрытых промаркированных ёмкостях, согласно типу блюд.

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по мере употребления детьми первого блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- подается второе блюдо и порционные овощи;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

8.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

8.9. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания.

9.1. Заведующий структурным подразделением МБДОУ ГО Заречный «Детство» создаёт условия для организации питания детей;

- 9.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;
- 9.3. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем структурного подразделения МБДОУ ГО Заречный «Детство», медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

10. Контроль за организацией питания в ДОУ.

10.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МБДОУ ГО Заречный «Детство».

10.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен, контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение двадцатидневного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и при закладке);
- в контроле соответствия приготовления блюд технологическим картам;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

10.3. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется ведомость контроля за рационом питания. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных продуктов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

11. Ведение специальной документации по питанию:

- 11.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 11.2. Приказ руководителя по МБДОУ ГО Заречный «Детство» «Об организации питания детей».
- 11.3. «Примерное 20-дневное меню», утвержденное директором МБДОУ ГО Заречный «Детство».
- 11.4. Наличие ежедневного меню-требование на следующий день в соответствии с массой порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 11.5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
- 11.6. Карточка технологических карт приготовления блюд.

- 11.7. Наличие графиков:
 - выдачи готовой продукции для организации питания в группах;
 - кипячения воды на пищеблоке (Приложение №2);
 - выдачи кипячёной воды с пищеблока (Приложение №4);
 - смены кипячёной воды в группе (Приложение №5);
 - обработки мест хранения хлеба (Приложение №6);
 - разморозки холодильного оборудования (Приложение №7);
 - текущих уборок в пищеблоке (Приложение №8);
 - текущих уборок в буфетных групповых ячейках (Приложение №9);
 - текущих уборок в складских помещениях (Приложение №10);
 - генеральных уборок в пищеблоке (Приложение №11);
 - генеральных уборок в буфетных групповых ячейках (Приложение №12);
 - генеральных уборок в складских помещениях (Приложение №13);
- 11.8. Наличие специальных журналов:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №14);
 - журнал бракеража готовой продукции (Приложение №15);
 - журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение №16);

- журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования (Приложение №17);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №18);
- журнал посещений пищеблока сторонними организациями (Приложение № 19);
- гигиенический журнал работников пищеблока и складских помещений (Приложение №20);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал учёта подачи заявок на питание (Приложение №23);
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПин 2.3/2.4.3590-20);

11.9. Наличие инструкций:

- должностные инструкции;
- по охране труда и пожарной безопасности;
- инструкция по санитарной обработке и уборке деревянных шкафов для хранения хлеба (Приложение №24);
- инструкция по обработке яиц (Приложение №25);
- инструкция по обработке овощей (Приложение №26);
- инструкция для мытья кухонной посуды, разделочных досок, и мелкого деревянного инвентаря, щёток для мытья посуды (Приложение №27);
- инструкция по обработке уборочного инвентаря (Приложение №28);
- инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных столов (Приложение №29);
- инструкция по приготовлению 1% раствора уксусной кислоты (Приложение №30);
- инструкция по обработке посуды для отбора суточных проб (Приложение №31);
- инструкция по санитарной обработке резиновых (диэлектрических) ковриков (Приложение №32);
- инструкция по санитарной обработке ёмкостей для сбора ТКО и пищевых отходов (Приложение №33);
- инструкция по первичной обработке овощей и фруктов (Приложение №34);
- инструкция по режимам уборки в пищеблоке, складских помещениях пищеблока и буфетных групповых ячеек (Приложение №35);
- инструкция по мытью посуды ручным способом (Приложение №36);

- инструкция по первичной обработке мяса и рыбы (Приложение №37);

11.10. Наличие рекомендации:

- рекомендации по отбору суточной пробы (Приложение №38);

11.11. Наличие требований:

- требования к личной гигиене и ношению санитарной одежды (Приложение №39);

11.12. Наличие методических рекомендаций:

- методические рекомендации по проведению генеральной уборки (Приложение №40);
- методические рекомендации по приёму пищевой продукции на склад (Приложение №41);

А также на каждом пищеблоке структурных подразделений должны иметься руководства по эксплуатации технологического оборудования.

Каждый сотрудник ДООУ, работающий на пищеблоке, в складе пищевых продуктов, в буфетных групповых ячеек, должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями.

Размещать инструкции необходимо на стенах непосредственно на рабочих местах.

Инструкции должны быть изготовлены в виде моющихся табличек (например, в ламинированном виде). Вывешивание инструкций в виде бумажных листов не допускается, поскольку это затрудняет проведению санитарной обработки и дезинфекции стен.

11.13. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- Об утверждении Положения об организации питьевого режима;
- Об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- О введении в действие примерного 20 дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Об утверждении режима питания;
- Об ответственном за отбор и хранение суточных проб;

12. Заключительные положения.

12.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ ГО Заречный «Детство» , принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директором МБДОУ ГО Заречный «Детство».

12.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.3. Положение принимается на неопределенный срок.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

МБДОУ ГО Заречный «Детство»

Заведующей СП ДОУ _____

от _____

заявление.

Прошу поставить меня на питание сотрудников согласно графику работы. Оплату питания проводить путём ежемесячного удержания из заработной платы.

« ____ » _____ 2023г

ФИО

МБДОУ ГО Заречный «Детство»

Заведующей СП ДОУ _____

от _____

заявление.

Прошу снять меня с питания сотрудников.

« ____ » _____ 2023г

Приложение № 2
к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

График кипячения воды на пищеблоке

День недели	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Время кипячения воды	6-00	6-00	6-00	6-00	6-00
	8-00	8-00	8-00	8-00	8-00
	10-00	10-00	10-00	10-00	10-00
	12-00	12-00	12-00	12-00	12-00
	14-00	14-00	14-00	14-00	14-00
	16-00	16-00	16-00	16-00	16-00

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 3

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ С ПИЩЕБЛОКА

День недели	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Время кипячения воды	7-00	7-00	7-00	7-00	7-00
	9-00	9-00	9-00	9-00	9-00
	11-00	11-00	11-00	11-00	11-00
	13-00	13-00	13-00	13-00	13-00
	15-00	15-00	15-00	15-00	15-00
	17-00	17-00	17-00	17-00	17-00

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 4

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК СМЕНИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ В ГРУППЕ

_____ год

Дата		Дата		Дата		Дата		Дата	
Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись	Время	Подпись
7-00		7-00		7-00		7-00		7-00	
9-00		9-00		9-00		9-00		9-00	
11-00		11-00		11-00		11-00		11-00	
13-00		13-00		13-00		13-00		13-00	
15-00		15-00		15-00		15-00		15-00	
17-00		17-00		17-00		17-00		17-00	

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 5

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ОБРАБОТКИ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
I неделя												
II неделя												
III неделя												
IV неделя												

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ВЫПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 6

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК РАЗМОРОЗКИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ											
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО

Приложение № 7

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩИХ УБОРОК В ПИЩЕБЛОКЕ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ												
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО

Приложение № 8

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩИХ УБОРОК В БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТАБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЮ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ												
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО

Приложение № 9

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩИХ УБОРОК В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТАБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ											
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО

Приложение № 10

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК В ПИЩЕБЛОКЕ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ	Ставим планируемую дату выполнения работ										
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ											
ТУАЛЕТ												
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 11

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК В БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ												
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 12

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

СП _____

ОБЪЕКТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТЯБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ
	Ставим планируемую дату выполнения работ											
	Дату фактического выполнения ставим по факту выполнения работ											
ВЫПОЛНЕНО	По факту выполнения ставим подпись ответственного											

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ЗА ИСПОЛНЕНИЕ

ДОЛЖНОСТЬ _____

ФИО _____

Приложение № 13

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

учёта дезинфекции посуды в пищеблоке

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 14

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 14

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование продукта	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта, кг
1	2	3	4	5	6	7

Остаток, кг	Номер документа, подтверждающего безопасность поступившего пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего пищевого продукта	Условия хранения	Конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
8	9	10	11	12	13	14

Приложение № 15

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 15

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 16

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 16

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

Дата поступления продукции на склад	Наименование продукта	Изготовитель	Условия транспортировки	Соответствие упаковки, маркировки	Номер/дата транспортной накладной	Номер сертификата соответствия	Результат органолептической оценки	Предельный срок реализации	Вес поступившего продовольственного сырья, кг	Остаток, кг	Подпись ответственного
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Приложение № 17

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

УЧЁТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ « _____ »

НАЧАТ « _____ » _____

ОКОНЧЕН « _____ » _____

Приложение № 17

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

№ и маркировка холодильного оборудования по назначению									
СЕНТЯБРЬ	№1 МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ +2...+6°С	№КУРА ОХЛАЖДЕННАЯ +2...+6°С							
1									
2									
3									

Приложение № 18

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

УЧЁТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА И ВЛАЖНОСТИ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 18

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

НАИМЕНОВАНИЕ СКЛАДСКОГО ПОМЕЩЕНИЯ

СЕНТЯБРЬ	СКЛАД СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ		ГАРМОНЖЕ		ОВОЩНОЙ СКЛАД	
	ТЕМПЕРАТУ РА	ВЛАЖНОСТ Ь	ТЕМПЕРАТУ РА	ВЛАЖНОСТ Ь	ТЕМПЕРАТУ РА	ВЛАЖНОСТ Ь
1						
2						
3						
4						
5						

Приложение № 19

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

УЧЁТА ПОСЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА

СТОРОННИМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 19

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

№ записи	Дата посещения	Наименование организации	Цель посещения	Время входа	Время выхода

Приложение № 20

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

работников пищеблока и складских помещений

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

Приложение № 20

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

№ П/П	Дата	Ф.И.О. работника	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником ДОПУЩЕН/ОТСТРАНЁН	Подпись медицинского работника
1						
2						
3						

Приложение № 21

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

ЖУРНАЛ

УЧЁТА ПОДАЧИ ЗАЯВКИ НА ПИТАНИЕ

СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

ДОУ «_____»

НАЧАТ «_____» _____

ОКОНЧЕН «_____» _____

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

МЕСЯЦ _____													
Категория питающихся/номер группы	1	2	3	4	5	8	9	10	11	12			
ЯСЛИ													
ИТОГО ЯСЛИ													
САД													
ИТОГО САД													
СОТРУДНИКИ													
ИТОГО СОТРУДНИКИ													

ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ И УБОРКЕ ДЕРЕВЯННЫХ ШКАФОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

* После выдачи хлеба, провести механическую очистку хлебного шкафа, поверхности досок от крошек щеткой с маркировкой «ХЛЕБ».

* Приготовить 1% рабочий раствор уксусной кислоты для обработки хлебного шкафа, в ёмкости с маркировкой «**1% раствор уксусной кислоты**».

* Смочить чистую ветошь, предназначенную для обработки хлебного шкафа, деревянную разделочную доску с маркировкой «ХЛЕБ», в свежеприготовленном растворе уксусной кислоты, тщательно протереть внутренние стенки и полки шкафа.

* Просушить и проветрить хлебный шкаф и деревянную разделочную доску с маркировкой «ХЛЕБ».

* Использованный раствор уксусной кислоты хранению не подлежит.

* Результат обработки отразить в Листе контроля уборки хлебного шкафа.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

Обработка яйца, используемого для приготовления, осуществляется в отведённом месте в специальных промаркированных ёмкостях в следующей последовательности:

1. Замачивание в тёплой воде при температуре 40...45⁰С в течение 5...10 минут;
2. Обработка в течение 5...10 минут 1...2% - м раствором кальцинированной соды при температуре 40...45⁰С;
3. Погружение в раствор разрешенного к применению в ДОУ, дезинфицирующего средства при температуре и экспозиции в соответствии с инструкцией по применению разрешенного дезинфицирующего средства.
4. Ополаскивание яиц проточной водой в течение 5 минут при температуре не ниже 45⁰С;
5. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду;
6. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробках, производственных цехах не допускается.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья (если овощи поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 10% растворе поваренной соли (таблица №1) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов из отварных овощей, рекомендуется варить в кожуре. Очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Разделочный инвентарь, используемый для нарезки сырых овощей для салатов, необходимо маркировать «О.С.» - сырые овощи.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах (если фрукты поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Приготовление рабочих растворов для обработки овощей

Таблица № 1

Наименование препарата	Концентрация раствора	Приготовление раствора
Пищевая поваренная соль	10%	1 кг поваренной пищевой соли растворить в 10 л воды.

Приготовление раствора производят в овощном цехе, где проводится обработка овощей. Количество требуемого раствора, определяется потребностью: на 3л 10% раствора поваренной соли - 1кг овощей. Раствор пищевой поваренной соли готовят непосредственно перед обработкой овощей.

Для приготовления рабочего раствора используется ёмкость, предназначенная для контакта с пищевыми продуктами с маркировкой «10% раствор поваренной соли».

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ, РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ДЕРЕВЯННОГО ИНВЕНТАРЯ, ЩЁТОК ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств, разрешенных к применению в ДОУ, в соответствии с инструкцией;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, **хранение их на подносах россыпью не допускается.**

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, разрешенных к применению в ДОУ, в соответствии с инструкцией;

Дезинфицируют в растворе дез.средства, разрешенных к применению в ДООУ, в соответствии с инструкцией (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Ветошь замачивается в специальной емкости с подготовленным дезинфицирующим средством. По истечении срока, указанного в инструкции к средству, ветошь извлекается, промывается проточной водой и высушивается. Сухую ветошь укладывают в закрытую емкость, маркированную в соответствии с ее предназначением. Уборочный инвентарь и емкости с ветошью хранят отдельно в специально отведенных для этого санитарных помещениях.

После проведения дезинфекционных работ необходимо снять спецодежду и вымыть руки. Щетки, швабры и другой уборочный инвентарь также погружают в дезинфицирующий раствор и ополаскивают проточной водой. Ведро, и другие емкости, применяемые при дезинфекции, нельзя вставлять друг в друга.

К ветоши для уборки и дезинфекции предъявляются особые требования. Чистую ветошь после стирки стерилизуют в соответствии с имеющимися нормами, смачивают дезинфицирующим средством и осуществляют уборку. После использования ветошь хранится в закрытой маркированной емкости, а затем отправляется на дезинфекцию и стирку.

Условия проведения дезинфекции ветоши для уборки

Ветошь замачивают в 6% столового уксуса либо в растворе средства, специально предназначенного для дезинфекционных мероприятий.

Несмотря на то, что дезинфицирующий раствор удаляется методом полоскания, нельзя исключать, что какой-то его процент все же будет содержаться в ветоши. Поэтому к нему предъявляются следующие требования: дезинфицирующее средство должно обладать хорошим смачивающим эффектом, очищающими

свойствами и быть губительным для большинства распространенных патогенных микроорганизмов, но при этом не причинять вреда человеку и не наносить ущерб покрытию мебели, пола и стен и не приводить к повышенной коррозии металлических инструментов и предметов обстановки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в ДООУ, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

В целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Санитарная обработка нейтрального оборудования производится работниками цехов. Все разделочные столы после каждого использования моют горячей водой с добавлением моющих и чистящих средств, разрешенных к применению в ДООУ, после чего ополаскивают. В конце рабочего дня дезинфицируют разрешенными к применению в ДООУ, дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией.

Производственные столы с деревянной столешницей по окончании смены моют, ополаскивают, а с целью дезинфекции - обдают кипятком.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 1% РАСТВОРА УКСУСНОЙ КИСЛОТЫ

Для разведения уксусной кислоты взять емкость для приготовления рабочего раствора с маркировкой «**1% раствор уксусной кислоты**».

Мерной емкостью отмерить количество уксусной эссенции (кислоты) и воды в соответствии с таблицей № 1. Хорошо перемешать.

Таблица №1

Концентрация уксусной кислоты	Количество уксусной кислоты, мл	Количество воды, мл
70%	15	985
9%	100	900

ИНСТРУКЦИЯ

ПО ОБРАБОТКЕ ПОСУДЫ ДЛЯ ОТБОРА

СУТОЧНЫХ ПРОБ

Обработка банок для отбора суточных проб осуществляется в моечных ваннах для кухонной посуды.

Этапы обработки:

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Обработка моющим средством

- в первой секции ванны моется щётками в растворе, разрешённого к применению в ДОУ, моющего средства при температуре не ниже 45°C;
- во второй секции ванны ополаскивается горячей проточной водой, при температуре 65°C, с помощью шланга с душевой насадкой.

3. Обеззараживание одним из следующих способов:

- кипячение в течение 15 минут при полном погружении;
- прокаливание в духовом шкафу при температуре 120°C в течение 45 минут;
- обработка в пароконвектомате (режим-пар) при температуре 110°C в течение 20 минут. При обработке банок для отбора суточных проб в пароконвектомате необходимо использовать перфорированные ёмкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одномоментно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый приём пищи.

ИНСТРУКЦИЯ ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ РЕЗИНОВЫХ (ДИЭЛЕКТРИЧЕСКИХ) КОВРИКОВ

Резиновые (диэлектрические) коврики обрабатывают в конце рабочего дня, в моечной уборочного инвентаря.

Для мойки и дезинфекции используют разрешённые к использованию в ДООУ дезинфицирующие и моющие средства, согласно инструкции к применению.

1. Коврики очищают от загрязнения щётками.
2. Обрабатывают одним из трёх способов
 - протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, с добавлением моющего средства, экспозиция 60 минут;
 - орошают дезинфицирующим раствором с добавлением раствора моющего средства, экспозиция 60 минут;
 - погружают полностью в дезинфицирующий раствор с добавлением раствора моющего средства, экспозиция 60 минут.
3. Ополаскивают проточной водой с помощью шланга;
4. Протирают сухой или хорошо отжатой ветошью.

ИНСТРУКЦИЯ

ПО САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ СБОРА ТКО И ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Промаркированные в соответствии с назначением, ёмкости (баки и вёдра с крышками) для сбора твёрдых коммунальных и пищевых отходов обрабатывают ежедневно, после удаления отходов, в конце рабочего дня, в моечной для уборочного инвентаря в следующей последовательности:

- обработать методом двукратного протирания или орошения с интервалом в 15 минут разрешенным к применению в ДОУ дезинфицирующим раствором с добавлением моющего средства. Экспозиция – 60 минут;
- промыть, с использованием душевых насадок, водой температурой не ниже 65°C или протереть ветошью, смоченной в воде;
- просушить на перфорированном стеллаже (подтоварнике, подставке):
ёмкости - в перевернутом виде, крышки - на ребре.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Сырые овощи (огурцы, помидоры) предназначенные для приготовления холодных закусок, без последующей термической обработки, выдерживают в 10% растворе поваренной соли (таблица № 1) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

ИНСТРУКЦИЯ

ПО РЕЖИМАМ УБОРКИ В ПИЩЕБЛОКЕ, СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА И БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ЯЧЕЕК

1. Ежедневно в помещениях пищеблока, складских помещениях пищеблока и буфетных групповых ячеек, производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, разрешенных к применению в ДОУ предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

Результат проведённой уборки отмечается в Графике текущих уборок.

2. В конце каждого рабочего дня бачки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются.

3. Еженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно, в соответствии с графиком планируемых генеральных уборок, проводится сплошная генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, складских помещений пищеблока и буфетных групповых ячеек, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в ДОУ, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению. Результат проведённой генеральной уборки отражается в Журнале учёта проведения генеральной уборки.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока и складских помещениях проводят силами специализированных организаций в соответствии с программой производственного контроля.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в выделенное для уборочного инвентаря место либо в специальный шкаф. Уборочный инвентарь для туалета имеет красную сигнальную маркировку и хранится отдельно от всего уборочного инвентаря.

7. Для уборки в пищеблоке, складских помещениях пищеблока и буфетных групповых ячеек используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку. Для уборки туалета используется халат с сигнальной маркировкой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом.

- механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением разрешенных к применению в ДОУ моющих средств в I секции ванны;
- мытье во II секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением разрешенных к применению в ДОУ моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем первой секции ванны;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2. Мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах производится в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением разрешенных к применению в ДОУ моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

3. Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением разрешенных к применению в ДОУ моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.

4. Для мытья стеклянной посуды используют 2-секционные ванны. Чашки, стаканы промывают в 1 секции горячей водой при температуре не ниже 45⁰С, с применением моющих средств; во 2 секции ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65⁰С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в специальных кассетах, ручками вверх.

6. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45⁰С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

7. В конце рабочего дня производится дезинфекция всей посуды и приборов, разрешенными к применению в ДОО дез.средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

8. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКЕ МЯСА И РЫБЫ

Во избежание размножения микроорганизмов размораживание (дефростацию) мяса проводят в специальных холодильных камерах при температуре от 0 до +6⁰С или на производственном столе мясного цеха. Субпродукты и птицу размораживают в лотках при температуре +15 - +18⁰С. По окончании дефростации мясо моют и удаляют видимые загрязнения, клейма.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше + 12⁰С (из расчета 2 л. на 1 кг рыбы). Для уменьшения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять поваренную соль (7-10 г/л).

При разделке мяса и рыбы соблюдать технику безопасности, соблюдать маркировку РС и МС.

Мясной и рыбный фарш изготавливают по мере надобности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости, плотно закрывающиеся.

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи.

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы) блюда.

Пробы от каждого приёма и приготовления пищи размещают на промаркированном подносе.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ И НОШЕНИЮ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ

Для обеспечения безопасности пищевой продукции, в целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний, для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции на пищеблоке и буфетных ДООУ работники обязаны четко выполнять требования к личной гигиене и ношению санитарной одежды.

- ежедневно перед началом работы проводится опрос персонала на наличие дисфункций со стороны желудочно-кишечного тракта и осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья и осмотра.

- **не допускаются** к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

- не допускается хранение личных вещей в производственных цехах, в зоне раздачи и порционирования пищи, в карманах санитарной одежды;

- санитарная одежда должна заменяться ежедневно или по мере загрязнения, должна быть всегда чистая, иметь опрятный вид;

-запрещается:

* входить в производственные цеха без санитарной одежды, спец.обуви, головного убора;

* посещать туалет в санитарной одежде;

* надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

* завязывать фартуки спереди;

- * закалывать одежду на булавки;
- надевать санитарную одежду следует по алгоритму:
 - * надеть сменную обувь,
 - * вымыть руки,
 - * надеть головной убор,
 - * снять все ювелирные украшения и часы,
 - * надеть брюки, куртку или халат,
 - * вымыть и продезинфицировать руки согласно инструкции
- снимать в специально отведённом месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть рук (соблюдая правила мытья рук) перед началом работы, по мере загрязнения, при смене технологической операции, после посещения туалета, перед приёмом пищи, после работы с отходами, моющими и дезинфицирующими средствами, уборки помещений и после окончания рабочего дня, после чихания;
- покрывать голову головным убором, убирая волосы в значительной степени, чтобы исключить любое загрязнение пищевой продукции волосами, частичками кожи и потом.
- стричь ногти коротко, ногти должны быть чистыми и натуральными, не иметь покрытий лаками любого типа, подногтевое пространство должно быть чистое;
- у работника должны отсутствовать украшения (кольца, браслеты, серьги, цепи) и часы.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ПРОВЕДЕНИЮ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ В
ПИЩЕБЛОКЕ, В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ
ПИЩЕБЛОКА
И БУФЕТНЫХ ГРУППОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ**

Задачами генеральной уборки являются устранение загрязнений, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств. Генеральная уборка в пищеблоке, складских помещениях и буфетных групповых помещений проводится один раз в месяц, предусматривает мероприятия ежедневной уборки, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники ДООУ. Для проведения генеральной уборки используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в ДООУ в соответствии с инструкцией (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: вёдра, щётки, чистая ветошь.

1. Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока, складских помещений и буфетных групповых помещений. В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки входят:

- * влажная уборка помещений пищеблока;
- * обработка всех поверхностей с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в ДООУ;
- * сбор и вынос мусора;
- * удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- * мытьё кухонной бытовой техники (холодильники, морозильники);
- * мытьё стен;
- * мытьё кухонных шкафов;
- * мытьё окон.

2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока и буфетных должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам. Все раковины для мытья рук должны быть исправны и оборудованы сушилкой для рук или одноразовыми полотенцами. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Следует обратить внимание, что проверка сохранности и читаемости маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок и оборудования является частью проведения генеральной уборки.

3. Порядок проведения генеральной уборки пищеблока, складских помещений и буфетных групповых помещений.

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока:

- надеть санитарную одежду (халат, головной убор, перчатки, маску);
- отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

- открыть форточки, фрамуги;
- протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски / плитки моющими средствами для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение и оборудование протереть ветошью, обильно смоченной раствором дезинфицирующего средства, в последовательности «потолок-окна-подоконники-батареи-двери-стены (сверху-вниз) -оборудование и столы производственные-пол (от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;
- надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной чистой водой;
- проветрить помещение в течение не менее 30 минут;
- отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учёта проведения генеральных уборок.
- провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, обязаны пройти обучение правилам личной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи.

4.Проведение генеральной уборки.

В начале генеральной уборки освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

Кухонную посуду, разделочные доски, мелкий деревянный инвентарь, щётки для мытья посуды моют в соответствии с Инструкцией для мытья кухонной посуды, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря, щёток для мытья посуды.

При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений, их обрабатывают чистящими средствами.

При использовании чистящих, моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая, продезинфицированная кухонная посуда. В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Столовые приборы промывают в соответствии с Инструкцией по мытью столовой посуды ручным способом.

Технологическое оборудование и производственные столы моют в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования и производственных столов.

Ёмкости для сбора ТКО и пищевых отходов промывают в соответствии с Инструкцией для сбора ТКО и пищевых отходов.

Резиновые (диэлектрические) коврики промывают в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке резиновых (диэлектрических) ковриков.

Стены помещений пищеблока, складских помещений, буфетных групповых помещений, охлаждаемых камер, моечных, туалетов пищеблока обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в ДООУ, в соответствии инструкцией по применению. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т.п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

5. Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблоках ДООУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в общеобразовательных учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ЕСНО-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов. При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлор-содержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протираание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4-го класса), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), установленную кратность обработки.

Приложение № 39

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИЁМУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА СКЛАД

1. Подготовка склада к приёмке продукции

- обеспечена чистота пола, стеллажей, холодильного оборудования, весов, подтоварников;
- обеспечены места хранения пищевой продукции;
- обеспечены условия хранения пищевой продукции (температура, влажность, соблюдение товарного соседства)

2. Проверка сопроводительной документации:

- осуществить состояние транспортных средств, осуществивших перевозку, соблюдения правил перевозки (укладка, товарное соседство, температурный режим и другие условия транспортировки), наличие санитарной книжки водителя с действующей отметкой о прохождении мед.комиссии и санитарного обучения, наличие санитарной одежды водителя, копии графика с отметкой о проведённой дезинфекции оборотной тары.
- провести осмотр поставленных товаров, проверить соответствие наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и в товаросопроводительной документации, требованиям контракта (договора), соответствие количества, фасовки поставленного товара, сохранность груза, целостность тары и упаковки, соответствие срока годности товара требованиям нормативных документов и условиям контракта (договора). Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
 - наименование, состав и количество пищевой продукции;
 - дату изготовления, срок годности пищевой продукции;
 - условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
 - наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции;
 - показатели пищевой ценности пищевой продукции;
 - сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
 - единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

3. Проверить наличие следующих документов, подтверждающих происхождение, прослеживаемость, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов:

- товарной накладной (УПД), содержащей в себе наименование продукции, соответствующее маркировке продукции, документы изготовителя (ярлык, этикетка (сохраняют до окончания реализации пищевой продукции));
 - декларации соответствия и/или сертификата соответствия. Проверить статус сертификата соответствия или декларации о соответствии ("действующая", "приостановлена", "аннулирована") можно на официальном сайте Росаккредитации (fsa.gov.ru);
 - ветеринарных сопроводительных документов, сформированных в федеральной государственной информационной системе "Меркурий".
4. Результаты входного контроля поступающих пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, с указанием даты изготовления продукта и фактической даты реализации данной партии продукта. Журнал должен храниться в течении года.
5. В случае сомнения в идентификации продукции (по наименованию – путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации; визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции; органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции)
6. При установлении несоответствия транспортной, индивидуальной (потребительской) тары, а также маркировки, количества, комплектности, ассортимента, показателей качества товаров (в том числе установленных органолептическим методом) требованиям контракта (договора) и предусмотренной им нормативной и технической документации и образцу-эталону заказчику рекомендуется не принимать партию товаров, а составить акт и направить его поставщику в сроки, предусмотренные контрактом (договором).
7. В случае установления заказчиком при приемке партии товара полного соответствия транспортной, индивидуальной (потребительской) тары, а также маркировки, количества, комплектности, ассортимента, показателей качества товаров (установленных органолептическим методом) требованиям контракта (договора) партию товара рекомендуется: принять, оформив приемочные документы, определенные контрактом (договором).
8. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Приложение № 39

к ПОЛОЖЕНИЮ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения городского округа Заречный «Детский сад комбинированного вида «Детство»

9. Документы, подтверждающие безопасность не переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения (ВСД), подлежат хранению в течение трёх лет со дня их выдачи.

Директору МБДОУ ГО Заречный «Детство»

Шибяевой Т.Ю

от _____

ФИО родителя (законного представителя) воспитанника

проживающего по адресу:

т. _____

заявление.

Прошу предоставить диетическое питание моему ребенку,

ФИО воспитанника, дата рождения

посещающего _____ группу, ДОУ _____, на период 20__ - 20__ уч.г.

на основании _____

(указать реквизиты заключения мед.учреждения).

При организации питания прошу учесть следующие особенности питания

(указать пищевые особенности воспитанника)

Приложение:

1. Заключение медицинского учреждения.
2. Справка лечащего врача с рекомендациями по питанию.

« ____ » _____ 20__ г

ФИО

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 376304230083447847618637456882370283188412430461

Владелец Шибеева Татьяна Юрьевна

Действителен с 19.04.2024 по 19.04.2025